

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki potensi yang besar dalam pengembangan penganekaragaman produk pangan, baik berupa sereal (biji-bijian), legum (polong-polongan) dan umbi-umbian. Data dari Disperindag pada tahun 2011 – 2013 terjadi peningkatan konsumsi tepung terigu di Indonesia sebesar 84,71 % sedangkan impor gandum di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 388,347 ton. Jumlah ini akan terus bertambah seiring dengan berjalannya waktu sehingga ketergantungan akan tepung terigu dalam produk olahan pangan menjadi sangat tinggi (Aptindo, 2013).

Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut antara lain dengan penggalan potensi bahan pangan lokal melalui diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan berbasis lokal akan mendukung ketahanan pangan nasional serta mengurangi ketergantungan masyarakat akan terigu. Produk pangan lokal yang dapat dikembangkan untuk produk pangan diantaranya labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan sumber pangan lokal yang dapat menjadi alternatif mengurangi konsumsi terigu, karena kuantitasnya yang melimpah, dan merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C serta karbohidrat. Labu kuning memiliki beberapa keunggulan diantaranya adalah mudah dijumpai baik di pasar tradisional maupun modern, serta jumlah produksi labu kuning cukup melimpah setiap tahunnya. Hal ini didorong oleh beberapa faktor antara lain

tanaman labu kuning dapat tumbuh dengan mudah, bahkan di lahan kering sekalipun dan tanpa memerlukan perawatan yang khusus (Sudarto, 2000).

Tanaman ini dapat menghasilkan 20-40 ton per hektar lahan dalam waktu yang relatif singkat, hanya sekitar 40-60 hari. Keunggulan lainnya di antaranya labu kuning dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi antara lain fosfor 64,0 mg, vitamin A 180 mg, serta vitamin C 52 mg. Kandungan gizi lainnya dalam labu kuning antara lain yaitu dalam 100 gram mengandung energi 32 kkal, protein 1,1 gram, karbohidrat 6,6 gram, dan lemak 0,1 gram (Rukmana, 1998).

Kandungan energi yang cukup tinggi pada labu kuning dapat digunakan sebagai alternatif untuk mencegah kekurangan energi kronis pada balita. Berdasarkan data Riskesdas (2013) prevalensi gizi kurang pada balita sebanyak 19,6% dan mengalami peningkatan dimana pada tahun 2007 hanya sebesar 18,4%. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah terjadinya kekurangan energi kronis adalah dengan cara penganeekaragaman pangan dengan membuat produk olahan pangan dengan substitusi tepung labu kuning.

Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Penganekaragaman ini dapat memanfaatkan sumber daya alam yang beranekaragam. Melalui penganeekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beranekaragam sesuai dengan hasil pertanian yang ada (Soenardi, 2002).

Labu kuning dapat diolah menjadi tepung sehingga akan mempermudah persiapan olahan pangan, penyimpanan, dan distribusi. Tepung labu kuning adalah tepung dengan butiran halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning dengan kadar air \pm 13%. Pengolahan labu kuning dapat meningkatkan nilai gizi labu kuning tersebut, dimana pada saat diolah menjadi tepung terjadi peningkatan energi sebesar 97,56%, protein sebesar 45,45%, karbohidrat sebesar 85,05% dan lemak 100% (Iriani, 2011).

Labu kuning saat ini sudah banyak dimanfaatkan dalam pembuatan kolak, dodol, jenang, manisan, selai, sirup, jelly, acar, dan koktail. Labu kuning juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang memiliki harga jual tinggi, misalnya pada produk kue. Pemanfaatan labu kuning pada pengolahan kue bertujuan untuk meningkatkan harga jual produk olahan labu, sehingga dapat diterima di kalangan masyarakat menengah ke atas.

Produk olahan kue kering yang ada di pasaran, antara lain adalah biskuit. Biskuit merupakan makanan ringan yang disenangi karena enak, manis, dan renyah. Biskuit merupakan produk kering yang memiliki daya awet yang tinggi, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama sekitar 2 bulan bila dibuat tanpa bahan pengawet (Kusnandar,dkk 2010). Biskuit merupakan salah satu makanan ringan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Saksono (2012) menyatakan bahwa berdasarkan data asosiasi industri, tahun 2012 konsumsi biskuit diperkirakan meningkat 5% - 8% didorong oleh kenaikan konsumsi domestik. Biskuit dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi hingga dewasa namun dengan jenis

yang berbeda – beda. Biskuit komersial yang beredar di pasaran memiliki kandungan gizi yang kurang seimbang, karena didominasi kandungan karbohidrat yang lebih tinggi. Selain itu kandungan gizi pada biskuit komersial cenderung lebih tinggi protein gluten, dimana protein tersebut memberikan dampak yang kurang baik pada anak berkebutuhan khusus atau *autisme*. Variasi olahan labu kuning menjadi produk biskuit dapat meningkatkan nilai gizi dan mengurangi kandungan gluten (Igfar, 2012).

Penilaian mutu biskuit dapat ditentukan berdasarkan mutu kimia dan fisik. Mutu kimia dapat dilakukan melalui pengukuran kadar proksimat meliputi kadar protein, lemak, karbohidrat, air dan abu. Mutu fisik meliputi bau, warna, rasa, dan tekstur yang meliputi kerenyahan, kekerasan dan kekenyalan. Proses pemanasan sangat mempengaruhi kandungan gizi maupun sifat fisik terutama kerenyahan suatu produk. Semakin tinggi serta lama suhu dan waktu yang digunakan dalam pemanasan akan mempengaruhi berkurangnya kadar air suatu produk. Analisa tekstur pada produk menunjukkan bahwa semakin lama proses pemanggangan akan berpengaruh dalam penurunan kadar air. Kadar air yang menurun dapat mengakibatkan produk menjadi keras dan mempengaruhi tingkat kerenyahan dan daya patah suatu produk (Nuryanto, dkk 2013). Ranken (2000) menyebutkan bahwa pemanasan dengan suhu tinggi akan menyebabkan kehilangan air yang lebih tinggi sehingga meningkatkan jumlah lemak, karbohidrat dan protein.

Pada penelitian sejenis oleh Fang (2008) pada analisa fisik, kimia, dan organoleptik pada substitusi tepung labu kuning pada pembuatan roti menunjukkan bahwa substitusi 5%,10% dan 15% tepung labu kuning

diperoleh hasil yang signifikan dalam kandungan serat, abu, lemak dan protein, sedangkan pada analisa tekstur substitusi tepung labu kuning 5% dan 15% memiliki perbedaan yang signifikan pada tingkat kekerasan sedangkan pada uji sensoris substitusi tepung labu kuning 5% merupakan sampel yang banyak disukai oleh panelis. Berdasarkan uraian tersebut penulis akan melakukan penelitian pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar proksimat dan tingkat kerenyahan pada biskuit labu kuning.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah ada pengaruh substitusi labu kuning pada biskuit terhadap kadar proksimat ?
2. Apakah ada pengaruh substitusi labu kuning pada biskuit terhadap tingkat kerenyahan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar proksimat dan kerenyahan biskuit labu kuning.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan kadar proksimat dan tingkat kerenyahan biskuit labu kuning.
- b. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar proksimat biskuit labu kuning.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kerenyahan biskuit labu kuning.

- d. Menginternalisasi nilai – nilai keislaman yang terkandung pada penelitian.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini antara lain:

1. Bagi peneliti
 - a. Dapat mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar proksimat, dan kerenyahan biskuit.
 - b. Menambah pengetahuan bagi peneliti tentang penganekaragaman produk lokal berbasis labu kuning.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah keanekaragaman produk baru khususnya biskuit labu kuning.
3. Bagi Industri
 - a. Dapat digunakan sebagai acuan untuk menciptakan produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal yaitu labu kuning.